Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Restaurant, veuillez visiter :
bprestaurant.fr/annales-sujets-et-corriges

Epreuve E3 : GESTION APPLIQUEE

Session 2006 • Code sujet : **U30** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Les écarts sur les crevettes roses** (5 questions) — **Page 3**
2. **Les soldes intermédiaires de gestion** (2 questions) — **Page 6**
3. **Le contrat de travail** (3 questions) — **Page 8**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2006/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2006 - 2-Sujet.pdf

1. Les écarts sur les crevettes roses

Le restaurant Les Petites Chinoiseries organise un repas chinois pour 120 personnes, comprenant un potage au maïs et aux crevettes et des crevettes frites au cinq-parfums. À partir des recettes, de la facture fournisseur et des quantités réellement utilisées, il faut calculer puis analyser les écarts matière sur les crevettes roses.

Question 1. À l'aide des documents 1 et 2, déterminer la quantité totale de crevettes roses achetée.

La facture A 581 indique la quantité achetée dans la ligne « Crevettes roses » : l'unité est le kilogramme et la quantité facturée est de 24. Le prix unitaire de 18 € et le montant de 432 € confirment cette donnée, car 24 × 18 = 432. La quantité totale achetée est donc celle inscrite sur la facture.

Quantité achetée



✓ RÉPONSE À RETENIR

24 kg de crevettes roses.

Question 2. Déterminer les quantités de crevettes roses utilisées pour préparer le potage au maïs et aux crevettes, puis les crevettes frites au cinq-parfums.

La note précise que 7,5 kg ont été utilisés pour le potage. La recette confirme la quantité prévue : 250 g pour 4 personnes, soit 7,5 kg pour 120 personnes. Pour les crevettes frites, la recette prévoit 12 kg, mais la quantité réellement utilisée est le reste de l'achat : 24 − 7,5 = 16,5 kg.

Quantités utilisées



✓ RÉPONSE À RETENIR

Potage : 7,5 kg. Crevettes frites : 16,5 kg.

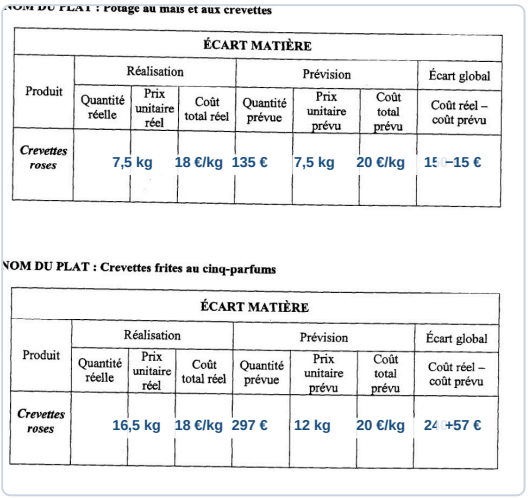
Question 3. Calculer l'écart global sur les crevettes roses pour chacun des deux plats et compléter les tableaux de l'annexe 1.

Le coût réel est calculé au prix facturé de 18 €/kg. Le coût prévu utilise les quantités des recettes pour 120 personnes et le prix prévu de 20 €/kg. L'écart global est le coût réel moins le coût prévu : un résultat négatif est favorable, un résultat positif défavorable.

Plat	Quantité réelle	Prix réel	Coût réel	Quantité prévue	Prix prévu	Coût prévu	Écart global
Potage	7,5 kg	18 €/kg	135 €	7,5 kg	20 €/kg	150 €	−15 €
Crevettes frites	16,5 kg	18 €/kg	297 €	12 kg	20 €/kg	240 €	+57 €

Ces données complètent les deux lignes « Crevettes roses » de l’annexe 1.

Annexe 1 complétée



NOM DU PLAT : Potage au maïs et aux crevettes

ÉCART MATIÈRE							
Produit	Réalisation			Prévision			Écart global
	Quantité réelle	Prix unitaire réel	Coût total réel	Quantité prévue	Prix unitaire prévu	Coût total prévu	Coût réel – coût prévu
Crevettes roses	7,5 kg		18 €/kg	135 €	7,5 kg	20 €/kg	15 −15 €

NOM DU PLAT : Crevettes frites au cinq-parfums

ÉCART MATIÈRE							
Produit	Réalisation			Prévision			Écart global
	Quantité réelle	Prix unitaire réel	Coût total réel	Quantité prévue	Prix unitaire prévu	Coût total prévu	Coût réel – coût prévu
Crevettes roses	16,5 kg		18 €/kg	297 €	12 kg	20 €/kg	24 +57 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Potage : −15 €, favorable. Crevettes frites : +57 €, défavorable.

Question 4. Pour chaque plat, analyser l’écart global en écart sur quantité et en écart sur prix, puis compléter l’annexe 2.

Écart sur quantité = (quantité réelle − quantité prévue) × prix prévu. Écart sur prix = (prix réel − prix prévu) × quantité réelle. Les deux écarts s’additionnent pour retrouver l’écart global ; un montant positif est défavorable et un montant négatif favorable.

Plat	Différence de quantité	Prix prévu	Écart quantité	Différence de prix	Quantité réelle	Écart prix
Potage	0 kg	20 €/kg	0 €	−2 €/kg	7,5 kg	−15 €
Crevettes frites	+4,5 kg	20 €/kg	+90 €	−2 €/kg	16,5 kg	−33 €

La décomposition retrouve bien l’écart global de chaque plat.

Annexe 2 complétée

NOM DU PLAT : Potage au maïs et aux crevettes

Produit	Écart sur quantité			Écart sur prix		
	Différence sur quantité	Prix unitaire prévu	Écart sur quantité	Différence sur prix	Quantité réelle	Écart sur prix
Crevettes roses		0 kg	20 €/kg	0 €	−2 € 7,5 k	−15 €

NOM DU PLAT : Crevettes frites au cinq-parfums

Produit	Écart sur quantité			Écart sur prix		
	Différence sur quantité	Prix unitaire prévu	Écart sur quantité	Différence sur prix	Quantité réelle	Écart sur prix
Crevettes roses		+4,5 kg	20 €/kg	+90 €	−2 16,5 k	−33 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Potage : quantité 0 €, prix −15 €. Crevettes frites : quantité +90 €, prix −33 €.

Question 5. Commenter les différents écarts sur les crevettes roses pour le potage au maïs et aux crevettes, puis pour les crevettes frites au cinq-parfums.

Potage : la quantité consommée est conforme à la prévision. Le prix inférieur de 2 €/kg produit un écart favorable de 15 €.

Crevettes frites : 4,5 kg de plus que prévu entraînent un écart défavorable de 90 €. Le prix inférieur apporte une économie de 33 €, insuffisante pour compenser cette surconsommation : l'écart global reste défavorable de 57 €.

Commentaires des écarts

Potage : quantité conforme, économie de 15 € sur le prix.

- *les crevettes frites au cinq-parfums :*

Frites : surconsommation, écart net défavorable de 57 €.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Potage : économie de 15 €. Crevettes frites : surconsommation de 4,5 kg, écart net défavorable de 57 €.

2. Les soldes intermédiaires de gestion

Après la première année d'activité du restaurant, Monsieur Souchi demande de comparer les résultats de 2006 aux prévisions à partir des informations comptables et des explications fournies. Le candidat complète le tableau des soldes intermédiaires de gestion, calcule les différences demandées et commente plusieurs écarts.

Question 1. À partir des informations comptables fournies, compléter l'annexe 3 avec les prévisions et les réalisations 2006, les différences en euros et les différences en pourcentage dans les cases prévues à cet effet.

Pour chaque ligne, la différence en euros est la réalisation moins la prévision : une valeur positive signale un produit ou une charge supérieur au budget. Le pourcentage est cette différence divisée par la prévision, arrondie à deux décimales. Les soldes sont obtenus en retranchant successivement les charges des produits. Les cellules noires de l'annexe ne sont pas à renseigner en pourcentage. Tous les montants sont en euros.

Solde	Prévision 2006	Réalisation 2006	Différence (€)	Différence (%)
Chiffre d'affaires HT	781 200	808 860	+27 660	+3,54 %
Achats consommés	195 300	226 482	+31 182	+15,97 %
Marge brute	585 900	582 378	-3 522	-0,60 %
Charges externes, loyer compris	144 000	146 526	+2 526	
Valeur ajoutée	441 900	435 852	-6 048	
Impôts et taxes	15 000	15 195	+195	
Charges de personnel	216 000	219 036	+3 036	+1,41 %
Excédent brut d'exploitation	210 900	201 621	-9 279	-4,40 %
Dotation aux amortissements	54 000	57 000	+3 000	
Résultat d'exploitation	156 900	144 621	-12 279	
Charges financières	33 938	33 938	0	
Charges exceptionnelles	0	4 500	+4 500	
Résultat de l'exercice	122 962	106 183	-16 779	-13,65 %

Annexe 3 complétée

TABLEAU DES SOLDES INTERMÉDIAIRES DE GESTION				
	Prévision 2006	Réalisation 2006	Différence en €	Différence en % de la prévision
Chiffre d'affaires hors taxe	781 200	808 860	+27 660	+3,54 %
- achats consommés	195 300	226 482	+31 182	+15,97 %
= Marge Brute	585 900	582 378	-3 522	-0,60 %
- charges externes (loyer compris)	144 000	146 526	+2 526	
= Valeur Ajoutée	441 900	435 852	-6 048	
- Impôts et Taxes	15 000	15 195	+195	
- Charges de Personnel	216 000	219 036	+3 036	+1,41 %
= Excédent Brut d'Exploitation	210 900	201 621	-9 279	-4,40 %
- dotation aux amortissements	54 000	57 000	+3 000	
= Résultat d'Exploitation	156 900	144 621	-12 279	
- charges financières	33 938	33 938	0	
- charges exceptionnelles	0	4 500	+4 500	
= Résultat de l'Exercice	122 962	106 183	-16 779	-13,65 %

✓ RÉPONSE À RETENIR

Résultat de l'exercice : 106 183 € réalisés contre 122 962 € prévus, soit -16 779 € (-13,65 %).

Question 2. Commenter les différences constatées sur le chiffre d'affaires, les achats, la marge brute, les charges de personnel, l'excédent brut d'exploitation et le résultat de l'exercice.

Le chiffre d'affaires dépasse la prévision de 27 660 € grâce à la bonne fréquentation estivale. Les achats progressent de 31 182 € et représentent 28 % du chiffre d'affaires, contre 25 % prévus : la marge brute diminue de 3 522 €. Les heures supplémentaires expliquent la hausse de 3 036 € des charges de personnel. Avec les charges externes en hausse de 2 526 €, l'excédent brut d'exploitation recule de 9 279 €. Enfin, le résultat de l'exercice baisse de 16 779 €, notamment à cause des 4 500 € de charge exceptionnelle liés à l'ancienne caisse.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le chiffre d'affaires progresse, mais la hausse des coûts réduit la marge brute, l'excédent brut d'exploitation et le résultat de l'exercice.

3. Le contrat de travail

À partir de ses connaissances et d'un document sur le droit du travail britannique, le candidat compare certains aspects de la législation en Grande-Bretagne et en France. Il traite aussi du point commun relatif au salaire minimum depuis le 1er octobre 2005 et explique le prélèvement de l'impôt à la source.

Question 1. À partir de vos connaissances et du document 3, compléter l'annexe 4 en comparant la Grande-Bretagne et la France sur la rémunération de la période d'essai, la forme écrite du contrat de travail, la majoration des heures supplémentaires et la durée annuelle des congés payés.

Le document indique qu'en Grande-Bretagne, un ou deux jours d'essai peuvent être non rémunérés et que l'écrit valant contrat n'est remis qu'après deux mois. Pour la comparaison attendue, en France la période d'essai est rémunérée et le contrat est écrit. Les heures supplémentaires peuvent ne pas être majorées en Grande-Bretagne, contrairement à la France. Les congés payés annuels sont de quatre semaines en Grande-Bretagne et de cinq semaines en France.

Critère	Grande-Bretagne	France
Période d'essai rémunérée	Non, l'essai initial peut être non rémunéré	Oui
Contrat de travail écrit	Après deux mois	Oui
Heures supplémentaires majorées	Pas nécessairement	Oui
Congés payés annuels	4 semaines	5 semaines

Annexe 4 complétée

	Grande-Bretagne	France
La période d'essai est- elle rémunérée ?	Non rémunérée	Oui
Le contrat de travail est- il écrit ?	Après 2 mois	Oui
Les heures supplémentaires sont-elles majorées ?	Pas nécessairement	Oui
Quelle est la durée annuelle des congés payés ?	4 semaines	5 semaines

✓ RÉPONSE À RETENIR

Grande-Bretagne : essai initial parfois non rémunéré, écrit après deux mois, heures supplémentaires non nécessairement majorées, 4 semaines de congés. France : essai rémunéré, contrat écrit, heures majorées, 5 semaines de congés.

Question 2. Indiquer le point commun entre la France et la Grande-Bretagne depuis le 1er octobre 2005.

Le point commun est l'existence d'un salaire minimum horaire légal. Le document précise qu'à partir du 1er octobre 2005, les minimums britanniques sont de 4,25 £ pour les moins de 22 ans et de 5,05 £ pour les plus de 22 ans. Il les présente comme l'équivalent du taux horaire du SMIC en France : les montants varient, mais les deux pays ont un minimum légal de rémunération horaire.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Depuis le 1er octobre 2005, les deux pays appliquent un salaire minimum horaire légal.

Question 3. Expliquer ce que signifie l'expression « net d'impôt » pour le salaire versé par l'employeur en Grande-Bretagne.

« Net d'impôt » signifie que l'impôt sur le revenu est prélevé à la source, selon un taux lié au salaire annuel brut. Le salarié reçoit donc son salaire après cette retenue.

1. L'impôt est retenu directement sur le salaire par l'employeur.
2. Le prélèvement est effectué chaque mois et figure sur la feuille de paie.
3. Le montant versé au salarié est déjà diminué de l'impôt sur le revenu.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'impôt sur le revenu est retenu à la source chaque mois : le salarié reçoit son salaire après cette déduction.

SYNTHÈSE DE L'ÉPREUVE & RÉFÉRENTIEL • BP RESTAURANT

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2006)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E3 de gestion appliquée du BP Restaurant, session 2006, code U30, dure 2 heures et a un coefficient 2. Les trois dossiers indépendants portent sur le restaurant Les Petites Chinoiseries : écarts matière sur deux plats, soldes intermédiaires de gestion et contrat de travail. L'épreuve évalue les calculs de gestion, l'analyse des résultats et la comparaison de règles sociales.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le coût matière réel se calcule en multipliant la quantité réellement utilisée par le prix unitaire réel.
- L'écart global matière est égal au coût réel diminué du coût prévu.
- L'écart matière se décompose en écart sur quantité et écart sur prix, en appliquant les données prévues et réelles correspondantes.
- La marge brute correspond au chiffre d'affaires hors taxe diminué des achats consommés.

Points de vigilance & attentes du jury

- Convertir les quantités dans une même unité avant les calculs et les comparaisons.
- Distinguer les données prévues des données réelles et vérifier le signe des écarts.
- Respecter l'ordre des soldes intermédiaires et reporter les calculs dans les bonnes colonnes.
- Justifier les commentaires à partir des écarts obtenus et des explications données dans le sujet.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer et décomposer l'écart global sur une matière ?

Calculez le coût réel avec la quantité et le prix réels, puis le coût prévu avec la quantité et le prix prévus. La différence entre ces coûts est l'écart global, à analyser selon les effets quantité et prix.

Q : Comment déterminer la quantité prévue de crevettes à partir d'une recette ?

Adaptez la quantité de la recette au nombre de personnes concerné par proportionnalité. La recette indique 250 g pour 4 personnes pour le potage et 500 g pour 5 personnes pour les crevettes frites.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et comment les points sont-ils répartis ?

L'épreuve dure 2 heures et son coefficient est 2. Les trois dossiers valent respectivement 16,5 points pour les écarts, 13,5 points pour les soldes intermédiaires de gestion et 10 points pour le contrat de travail.

Q : Que faut-il vérifier pour les réponses sur le droit du travail ?

Répondez séparément pour chacun des quatre critères du tableau comparatif en vous appuyant sur le document 3 et vos connaissances. Pour la question datée du 1er octobre 2005, identifiez le point commun portant sur le salaire minimum.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2006/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2006 - 2-Sujet.pdf

Ressources BP Restaurant : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.